

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crostata con crema di pesche

di: *nightfairy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *50 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## PER LA PASTA FROLLA

- 250 g di farina
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale.

## PER LA CREMA

- 5 savoiardi
- 4-5 pesche sciroppate
- 4 tuorli
- 80 g di zucchero
- 35 g di farina
- 1 noce di burro
- scorza di 1 limone grattugiata
- 150 ml di latte

100 ml di sciroppo (preparato facendo bollire 60 g di zucchero con 40 ml di acqua per 10 minuti).

## PREPARAZIONE

**1** Per la pasta frolla: disponete la farina a fontana sulla spianatoia e al centro, mettete lo zucchero, il sale, il lievito, i tuorli, 2 cucchiaini di acqua e il burro a fiocchetti. Impastare rapidamente, formate un panetto che metterete in frigo per 30 minuti.

Per la crema: in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero finché saranno spumosi, aggiungete la farina, il latte tiepido a filo, lo sciroppo e la scorza di limone sempre montando.



**2** Versate il tutto in una caseruola e cuocete a fiamma bassa mescolando spesso fino a quando la crema non comincia ad addensarsi.



- 3 Con l'auto di un mattarello stendete la pasta frolla e foderate una tortiera da 22 cm precedentemente imburrata ed infarinata. Tritate i savoiardi e metteteli sul fondo della tortiera.



4 Coprite con le pesche sciroppate sgocciolate e tagliate a fettine.



5 Coprite con la crema.



6 Con i ritagli di pasta fate delle striscioline che disporrete a griglia.



7 Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti.

Lasciatela intiepidire.



8 Cospargete con dello zucchero a velo.

